※説明用の写真はHT-E20TWFSを使用しています。

日立はエコにたし算 1・2・3

1 むずかしい卵料理の火加減も簡単
適温調理機能（左右IH）

予熱も加熱もコントロール 光&4温度センサー

光&4温度センサーで、予熱も加熱もコントロール。
卵料理からステーキまで多彩な料理をサポートします。

2 魚焼きも、ヘルシーメニューも楽しめる
過熱水蒸気ビッグオーブン

魚焼きや、過熱水蒸気で余分な脂・塩分を落とすなどの
ヘルシーメニューが楽しめます。しかも、「揚げ物温め」メニューを新採用。
サックリした食感に温め直せます。

3 「ワンタッチ火加減操作」や「ライトアップメニュー」など
使いやすいスマートデザイン

メニューの選択も火加減の調節なども分かりやすくて使いやすい。
しかも、キッチンが楽しくなるスマートデザインです。

NEW

日立IHクッキングヒーター　グッドデザイン賞 受賞商品

HT-E20TWFS

○P.1-2は、E20T・E10T・E9T・E8T・E8シリーズの特長を紹介しています。○説明用に「表示部」を点灯しています。
○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

これからは、eco＋αへの挑戦です。

エコだけを目標にするのではなく、さらに新しい家電の未来を描くこと。
私たちの新しいスローガンは「日立はエコにたし算」です。
省エネや有害物質の削減など、様々なエコ技術に、すてきな新機能をたし算。
みんなの生活をもっともっと豊かにしていきます。

IHクッキングヒーターの エコ ＋ α

HT-E20TWFSのエコ　電源が「入」の状態で、約10分放置された場合に自動で電源を切る「オートパワーオフ機能」や待機時の消費電力がほとんどゼロなどの省エネ機能を採用しています。

＋

エコに充実の機能をたし算　光&4温度センサーで、予熱や加熱をコントロールして調理をサポートする適温調理機能など、一歩進んだ新機能を搭載しています。

※説明用の写真はHT-E20TWFSを使用しています。

大火力の日立なら、ご家庭で本格料 理が楽しめます。

おいしさの決め手は、大火力。日立のダブルオールメタル対応IHなら、鉄・ステンレス鍋はもちろ　ん、アルミ・銅鍋でも大火力を実現。*1
本格的なステーキや野菜がシャキッとしたいため物もご家庭でおいしく調理できます。

3口がすべて 大火力IH

左右IHはもちろん、中央IHも大火力だから、左右IHで調理中に急いでお湯を沸かしたいときも便利です。

左右IHで使える最大火力

鉄・ステンレス鍋	3.0kW
アルミ・銅鍋	2.6kW

※左右同時に3.0kWは使えません。※本体内部の回路を保護するために、火力表示「10」より大きい火力を連続して使用できる時間は最大約15分です。15分を超えると自動的に火力表示が「10」に下がります。

中央IHで使える最大火力

鉄・ステンレス鍋	2.0kW

とろ火から強火まで12段階の きめ細かな火力調節

温める、焼く、煮込む、いためる、沸かすなど調理に合わせて12段階の火力が選べます（左右IH）。
※中央IHは10段階〈火力表示10まで〉

火力がひと目でわかる4色ワイドカラー液晶

とろ火はグリーン〈火力表示1〉

湯せんなしでチョコレートが溶かせる。

弱火はイエロー〈火力表示2～5〉

カレーもじっくりコトコト。

中火はオレンジ〈火力表示6～8〉

水分を飛ばしておいしく。

強火はレッド〈火力表示9～12〉

湯沸かしがスピーディー。

左右IHともアルミ・銅鍋も使える ダブルオールメタル対応

一般的に鉄・ステンレスの鍋に加え、アルミ・銅の鍋も使えるIHヒーターを、オールメタル対応としています。また、オールメタル対応のIHヒーターを左右に配置したものをダブルオールメタル対応としています。

アルミフライパン

アルミ片手鍋

アルミパスタポット

アルミ圧力鍋

銅鍋

多層鍋

ステンレスケトル

ホーロー鍋

※オールメタル対応で使える鍋については、P.21をご覧ください。
※アルミ・銅鍋を加熱する場合は浮力が働くため、鍋が動き火力が下がります。調理物と合わせて約1kg以上で使用してください。

日立独自

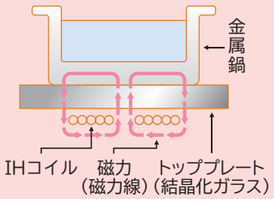
鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱

トッププレートが鍋底温度よりも熱くならない安心設計

日立の「ピュアなIH加熱」なら、独自の高周波制御技術によって鉄・ステンレス鍋はもちろん、アルミ・銅鍋でも鍋だけを発熱させるので、無駄な加熱をおさえて調理できます。また、トッププレートは鍋底より熱くならない安心設計です。

アルミ・銅鍋を加熱してもトッププレートが鍋底温度より熱くならず、吹きこぼれても焦げ付きにくいのでお手入れが簡単です。

「IH加熱」の仕組み



※イメージ図

*1 鍋底の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくは、P.21をご覧ください。

○P.3-4はE20Tシリーズの特長を紹介しています。○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

※説明用の写真はHT-E20TWFSを使用しています。

大火力はもちろん、適温調理やヘルシーメニューが楽しめる豊富なラインナップ。

むずかしい卵料理の火加減も簡単 P.7-8

適温調理機能（左右IH）

魚焼きも、ヘルシーメニューも楽しめる P.9-10

過熱水蒸気ビッグオーブン

「ワンタッチ火加減操作」や「ライトアップメニュー」など P.11-12

使いやすいスマートデザイン

※説明用に「表示部」を点灯しています。

	3口IH E20Tシリーズ ダブルオールメタル対応	3口IH E10Tシリーズ オールメタル対応	3口IH E9Tシリーズ 鉄・ステンレス対応	3口IH E8Tシリーズ 鉄・ステンレス対応	2口IH＋ラジエントヒーター E8シリーズ 鉄・ステンレス対応
最大火力 ヒーター種類	3口がすべて大火力IH。 左右IHは、アルミ・銅鍋も使える。*1 P.13 200V 2.0kW IH / 3.0kW IH / 3.0kW IH オールメタル対応（アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）	3口がすべて大火力IH。 右IHは、アルミ・銅鍋も使える。*1 P.14 200V 2.0kW IH / 3.0kW IH / 3.0kW IH オールメタル対応（アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）	3口がすべて大火力IH。 P.15 200V 2.0kW IH / 3.0kW IH / 3.0kW IH	3口がすべてIH。 P.16 200V 1.6kW IH / 3.0kW IH / 3.0kW IH	中央がラジエントヒーター、左右IH。 P.17 200V 1.2kW ラジエントヒーター / 3.0kW IH / 3.0kW IH
本体写真	 ※写真はHT-E20TWFS	 ※写真はHT-E10TWFS	 ※写真はHT-E9TWFS	 ※写真はHT-E8TWFS	 ※写真はHT-E8WFS
トッププレート幅75cm	レンジフードファン連動*2 **HT-E20TWFS** 本体希望小売価格 シルバー 418,950円（税抜399,000円） **HT-E20TWS** 本体希望小売価格 シルバー 414,750円（税抜395,000円）	レンジフードファン連動*2 **HT-E10TWFS** 本体希望小売価格 シルバー 371,700円（税抜354,000円） **HT-E10TWS** 本体希望小売価格 シルバー 367,500円（税抜350,000円）	レンジフードファン連動*2 **HT-E9TWFS** 本体希望小売価格 シルバー 340,200円（税抜324,000円） **HT-E9TWS** 本体希望小売価格 シルバー 336,000円（税抜320,000円）	レンジフードファン連動*2 **HT-E8TWFS** 本体希望小売価格 シルバー 319,200円（税抜304,000円） **HT-E8TWS** 本体希望小売価格 シルバー 315,000円（税抜300,000円）	レンジフードファン連動*2 **HT-E8WFS** 本体希望小売価格 シルバー 298,200円（税抜284,000円） **HT-E8WS** 本体希望小売価格 シルバー 294,000円（税抜280,000円）
トッププレート幅60cm	レンジフードファン連動*2 **HT-E20TFS** 本体希望小売価格 シルバー 397,950円（税抜379,000円） **HT-E20TS** 本体希望小売価格 シルバー 393,750円（税抜375,000円）	レンジフードファン連動*2 **HT-E10TFS** 本体希望小売価格 シルバー 350,700円（税抜334,000円） **HT-E10TS** 本体希望小売価格 シルバー 346,500円（税抜330,000円）	レンジフードファン連動*2 **HT-E9TFS** 本体希望小売価格 シルバー 319,200円（税抜304,000円） **HT-E9TS** 本体希望小売価格 シルバー 315,000円（税抜300,000円）	レンジフードファン連動*2 **HT-E8TFS** 本体希望小売価格 シルバー 298,200円（税抜284,000円） **HT-E8TS** 本体希望小売価格 シルバー 294,000円（税抜280,000円）	レンジフードファン連動*2 **HT-E8FS** 本体希望小売価格 シルバー 277,200円（税抜264,000円） **HT-E8S** 本体希望小売価格 シルバー 273,000円（税抜260,000円） **HT-E8** 本体希望小売価格 ブラック 257,250円（税抜245,000円）

＊1　鍋底の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくは、P.21をご覧ください。＊2　各ヒーターやオーブンの運転・停止に連動し、レンジフードファンが運転・停止する機能です。対応するレンジフードファンについては、お買い上げの販売店かお客様相談センターにお問い合わせください。　○P.5-6は、E20T・E10T・E9T・E8T・E8シリーズの特長を紹介しています。○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○ 200V マークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

※説明用の写真はHT-E20TWFSを使用しています。

むずかしい卵料理の火加減も簡単

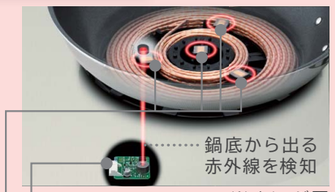
適温調理機能（左右IH）

適温調理クッキングガイド付き
おすすめレシピ40種類を掲載

予熱も加熱もコントロール
光&4温度センサー

鍋底温度をダイレクトに広範囲にはかる 光&4温度センサー（左右IHに搭載）

日立独自



※イメージ図

光センサー

日立独自の高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底温度をダイレクトに検知。約140～約300℃の幅広い調理温度帯をカバーします。

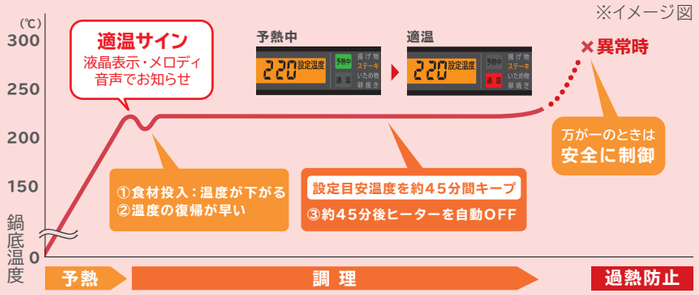
4温度センサー

4ヶ所のサーミスタータイプ温度センサーが、鍋底温度を広範囲に検知。常温～約300℃までの調理温度帯をカバーします。

調理温度をコントロールするには鍋底温度の高い場所をはかる必要があります。そこで、光センサーを適切な場所に配置するためにコイルを分割し、予熱から調理まで火加減をコントロール。設定した目安温度を最大約45分間キープします。しかも、過熱をしっかりみはる安心設計です。

適温調理（「ステーキ」メニュー）で調理した場合の流れ（推奨フライパン使用時）

※イメージ図



※本体構造をイメージ化しています。実際には光&4温度センサーやコイルなどは外から見えません。
※コイルの形状およびトッププレートのデザインは、機種によって異なります。

火加減がむずかしい料理も簡単においしくできる 適温調理機能

料理に合わせて「卵焼き」「いため物」「ステーキ」の3つのメニューが選べます。メニューごとの設定目安温度に予熱や加熱をコントロールするので、手動ではむずかしい火加減も簡単に。一定の温度でじっくり焼くチーズケーキやチキンソテーも上手に調理できます。しかも、食材の種類や量、お好みの仕上がりに合わせて初期設定目安温度を上下各3段階（全7段階）に調節できます。また、付属の「適温調理クッキングガイド」には40種類のおすすめレシピを掲載しています。

卵焼き
初期設定目安温度:約170℃
設定温度範囲:約140～約200℃（7段階）
おすすめ11レシピ
チーズケーキ、クレープ など

いため物
初期設定目安温度:約200℃
設定温度範囲:約170～約230℃（7段階）
おすすめ22レシピ
チキンソテー、えびチリ など

ステーキ
初期設定目安温度:約220℃
設定温度範囲:約190～約250℃（7段階）
おすすめ7レシピ
ビーフステーキ、チヂミ など

スクランブルエッグ

チーズケーキ

クレープ・シュゼット

チキンソテー

えびチリ

トッポギ

ビーフステーキ

チヂミ

揚げ物

初期設定目安温度:約180℃
設定温度範囲:約140～約200℃（7段階）

ご注意ください
適温調理・揚げ物使用時のご注意
P.21
詳しくはP.21をご覧ください。

●適温調理の「卵焼き」「いため物」「ステーキ」で使える鍋などには条件があります。条件以外のものを使用すると、予熱に時間がかかったり、鍋の温度が適温にならない場合があります。

●「揚げ物」をするときはメニューで「揚げ物」を選んでください。また、正しく温度調節機能が働くために、必ず付属（または別売品）の天ぷら鍋を使って200～800gの油量で調理してください。
HT-Eシリーズ（E20T・E10T・E9T・E8T・E8）は200g少量油に対応しています。その他のカタログ掲載機種についてはP.23-25の仕様表をご覧ください。

火加減や加熱時間をプログラムした 4種類の便利メニュー

煮込み（3口IH）
肉じゃがやシチューなどコトコト煮込む料理に便利です。しかも、焦げ付きにくいように温度をコントロールします。

保温（3口IH）※温度は目安です。
カレーなどに便利な80℃とみそ汁などに便利な90℃を選んで保温できます（残り時間タイマー設定最長1時間）。

炊飯（左右IH）0.18～0.54L（1～3カップ）
蒸らしまで火加減を調節して、おいしく炊き上げます。

湯沸かし（3口IH）1～2L
お湯が沸いたことをブザーでお知らせします。

※E8シリーズの中央ヒーターはラジエントヒーターのため4種類の便利メニューは使えません。※アルミ・銅鍋は4種類の便利メニューが使えません。※やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐに鳴らないことがあります。※E8Tシリーズの中央ヒーターには、便利メニュー「湯沸かし」がありません。

ご注意ください
便利メニュー使用時のご注意
P.21
詳しくはP.21をご覧ください。

●便利メニューでの、湯沸かし・炊飯で使える鍋などには条件があります。条件以外のものを使用すると、正しく温度調節機能が働かないため湯沸かしや炊飯が正しくできません。

○P.7-8は、E20T・E10T・E9T・E8T・E8シリーズの特長を紹介しています。○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

※説明用の写真はHT-E20TWFSを使用しています。

魚焼きも、ヘルシーメニューも楽しめる

過熱水蒸気ビッグオーブン

さんま5尾をおいしく焼き上げる 水なし七輪交互焼き

日立独自

水をはらず、片面ずつを強火で短時間に裏返す手間なく焼き上げる七輪交互焼き。さんま5尾（1尾あたり約180g）を一度に、約26cm（10インチ）のピザも丸ごと焼けます。しかも、受皿と焼網は汚れが落としやすい両面フッ素加工です。

水なし七輪交互焼きの仕組み

※イメージ図

※焼き色が薄いときは、追加焼きをしてください。魚焼きの場合、お好みで水を入れて焼くことができます。

余分な脂・塩分を落とすなどのヘルシーメニューも楽しめる 多彩なメニュー&コース

日立独自

過熱水蒸気を利用したヘルシーメニューと手軽に使える調理メニュー、こだわりの手動コースをご用意。ヘルシーメニュー「鶏・野菜」「切身・干物」は、オーブン庫内に設置した水タンクから発生する100℃を超える過熱水蒸気で、食材内部の余分な脂・塩分を効果的に溶かし出し、ヘルシーに焼き上げます。また、揚げ物をサクッと温め直すのに便利な「揚げ物温め」も新たに採用。料理に応じて、メニュー、コースを使い分けいろいろ便利に調理できます。

※表示は説明のためのイメージです。

ヘルシーメニュー　火力と時間がプログラムされたメニュー「鶏・野菜」「切身・干物」「揚げ物温め」が楽しめます。

過熱水蒸気で余分な脂を落とす「鶏・野菜」

〈目安〉	鶏のハーブ焼き（約250g）	骨付きもも（約180g）	焼鳥（約248g）
効果	約13.4%	約21.2%	約30.5%
過熱水蒸気あり 脱脂量の目安	約14.9g	約5.2g	約9.5g
過熱水蒸気なし 脱脂量の目安	約12.9g	約4.1g	約6.6g

※食材から落ちた脂の量を比較（日立調べ）。

過熱水蒸気で余分な塩分を落とす「切身・干物」

〈目安〉	塩ざけ（約100g）	塩サバ（約430g）	あじの開き（約175g）
効果	約1.9%	約1.3%	約0.1%
過熱水蒸気あり 脱塩率の目安	約2.8%	約1.7%	約1.4%
過熱水蒸気なし 脱塩率の目安	約0.9%	約0.4%	約1.3%

※食材から落ちた塩分を比較（日立調べ）。

揚げ物をサクッと温め直す「揚げ物温め」

〈目安〉	かき揚げ 2枚	コロッケ 4個	から揚げ（約200g）
調理前	約201.8g	約250.0g	約202.1g
調理後	約179.5g	約239.7g	約188.1g
脱油量の目安	約6.0g	約0.1g	約1.9g

※調理前に対し、調理後に食材から落ちた油の量（日立調べ）。

調理メニュー　火力と時間がプログラムされた魚焼き3メニュー、オーブン3メニューで手軽に調理できます。

- 魚丸焼き（さんまの塩焼き など）
- つけ焼き（ぶりのつけ焼き など）
- 切身・干物（塩ざけ など）
- ピ　ザ（手作りかんたんピザ など）
- グラタン（マカロニグラタン など）
- 鶏・野菜（鶏のハーブ焼き など）

手動コース　「オーブン」「トースト」「魚焼き」の3つのコースが便利に使えます。

「オーブン」を選択すれば、約140℃から約280℃までお好みで10段階に庫内温度を設定して、多彩な料理を焼き上げられます。また、お好みの焼き加減が楽しめる「トースト」「魚焼き」も搭載しています。

設定目安温度 約140℃

設定目安温度 約190℃

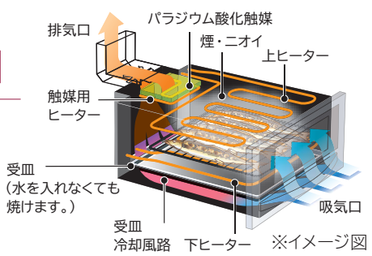
設定目安温度 約260℃

毎日の朝食に便利
トーストコース

パラジウム酸化触媒で煙をおさえる 脱煙機能　水なしタイプ

焼き魚の調理中に出る気になる煙を、パラジウム酸化触媒で二酸化炭素と水に分解し、おさえます。さらに、ニオイも抑制します。

※少量の煙・ニオイが排出されます。
※当社パラジウム酸化触媒未搭載のものとの比較。



○P.9-10は、E20T・E10T・E9T・E8T・E8シリーズの特長を紹介しています。○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

※説明用の写真はHT-E20TWFSを使用しています。

「ワンタッチ火加減操作」や「ライトアップメニュー」など

使いやすいスマートデザイン

※説明用に「表示部」を点灯しています。

初めての方でも使いやすい
ワンタッチ火加減操作（左右IH）

「とろ火」「弱火」「中火」「強火」キーを押すだけで直接お好みの火力に変えられます。例えば、鍋がふきこぼれそうなときなど「強火」から「とろ火」にワンタッチで火力を変えられるので便利です。また、加熱の開始やメニュー操作は、うっかり押しを防ぐ2アクション操作*1です。

光ってお知らせ
※表示は説明のためのイメージです。

キーを押すと、次のキー操作が必要な場合には、ランプが光ってナビゲーションします。例えば、スタート時に「中火」を選ぶと「切・スタート」キーのランプが光ってお知らせします。

メニュー表示がすべて見えているから選びやすい
ライトアップメニュー

「揚げ物」や「いため物」など操作パネルに選べるメニューをすべて表示。選んだメニューが光ります。どのメニューを選んでいるかがすぐに分かるので、多彩なメニューをスムーズに使いこなせます。※E8シリーズの中央ヒーターはラジエントヒーターのためライトアップメニューはついておりません。

選べるメニューがすべて表示、選んだメニューが光る
※表示は説明のためのイメージです。

中央ヒーターも使いやすい
3口がすべて、ガラスタッチ上面操作

左・右・中央ヒーターの操作パネルを上面に配置。しかも、触れるだけで簡単に操作ができるガラスタッチ式です。調理の具合を確認しながらラクな姿勢で操作ができます。

上面操作でラクラク

フラットでお手入れラクラク

使いやすく音声でお知らせする
音声ガイド

音声で便利メニューの「炊飯」や「湯沸かし」などの終了、空だき検知などの安全機能が働いたことをお知らせします。

空だき検知時

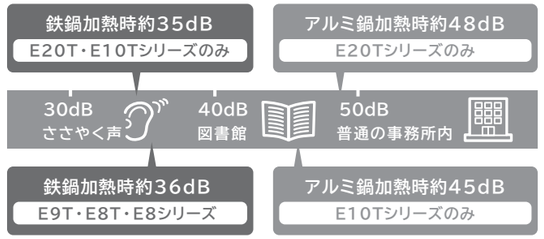
オーブンもライトアップメニュー採用
メニューが選びやすい

選んだメニューが光るので、さまざまなメニューを簡単に使えます。

※表示は説明のためのイメージです。

最大火力でも
運転音に配慮

最大火力時でも運転音をおさえた設計です。



※最大火力時において。機種によって運転音の大きさが異なります。詳しくはP.23-24をご覧ください。※運転音は、(社)日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を使用）。

一度に4種類の調理ができる
3口とオーブンの4ヶ所同時使用

IHで「いためる」「煮る」「ゆ で る」、オーブンで「焼く」。4種類の調理が一度にできるから、朝の忙しいときや品数が多いときでも手早く食事の準備が整います。

※2つ以上のヒーターを同時に使用する場合、総消費電力が5.8kWを超えるとブザーが鳴り、キーを受け付けません。他のヒーターの火力を下げてご使用ください。（総消費電力を4.8kWに切り替えた場合は、4.8kW以内でご使用ください。）

※イメージ図

外して洗えるので
お手入れラクラク

吸・排気カバーや吸気口ポケットは外して洗えます。また、オーブンの受皿と焼網は汚れが落としやすい両面フッ素加工です。

調理の経過時間を表示する
経過時間タイマー

パスタのゆで時間の確認などに便利。
※設定時間になると加熱を止める残り時間タイマー機能も付いています。

※表示は説明のためのイメージです。

家計にやさしい省エネ機能

- 電源が「入」の状態で、約10分放置された場合に自動で電源を切るオートパワーオフ機能。
- しっかり省エネ。待機時の消費電力がほとんどゼロ（0.05W未満）。

わかりやすいDVD付き

レシピと便利な使いかたを映像でわかりやすく説明したDVDを同梱しています。

*1 火力操作の場合：火力を選んで「切・スタート」キーを1秒押します。「切・スタート」キーを1秒押してから火力を選ぶこともできます。 メニュー操作の場合：メニューキーでメニューを選んで「切・スタート」キーを1秒押します。「切・スタート」キーを1秒押してからメニューキーでメニューを選ぶこともできます。

○P.11-12は、E20T・E10T・E9T・E8T・E8シリーズの特長を紹介しています。○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

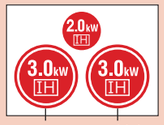
3口IH

E20T シリーズ

ダブルオールメタル対応

3口がすべて大火力IH。
左右IHは、アルミ・銅鍋も使える。*1

NEW



オールメタル対応
（アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）

※写真はHT-E20TWFS

- ダブルオールメタル対応（左右IH）
- 適温調理機能（左右IH）
- 過熱水蒸気ビッグオーブン
- ワンタッチ火加減操作（左右IH）
- ライトアップメニュー（3口IH）
- 3口がすべて、ガラスタッチ上面操作
- 音声ガイド
- 運転音に配慮

●3口IHとオーブンの4ヶ所同時使用*2
●IH 便利メニュー4
●オーブン ヘルシーメニュー3、調理メニュー6

使いかたDVD　便利な使いかたやレシピを映像でわかりやすく説明

安心設計

鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱

トッププレートが鍋底温度より熱くならない、無駄な加熱をおさえる安心設計。

予熱も加熱もコントロール 光&4温度センサー

光センサーは鍋底温度を直接、4温度センサーは鍋底温度を広範囲にはかります。さらに、鍋の過熱もみはる安心設計。

※写真はHT-E20TWFS

グッドデザイン賞 受賞商品

レンジフードファン連動　200V
HT-E20TWFS　幅75cm　シルバー
本体希望小売価格
418,950円（税抜399,000円）

200V　**HT-E20TWS**　幅75cm　シルバー
本体希望小売価格
414,750円（税抜395,000円）

※写真はHT-E20TFS

グッドデザイン賞 受賞商品

レンジフードファン連動　200V
HT-E20TFS　幅60cm　シルバー
本体希望小売価格
397,950円（税抜379,000円）

200V　**HT-E20TS**　幅60cm　シルバー
本体希望小売価格
393,750円（税抜375,000円）

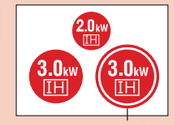
3口IH

E10T シリーズ

オールメタル対応

3口がすべて大火力IH。
右IHは、アルミ・銅鍋も使える。*1

NEW



オールメタル対応
（アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）

※写真はHT-E10TWFS

- オールメタル対応（右IH）
- 適温調理機能（左右IH）
- 過熱水蒸気ビッグオーブン
- ワンタッチ火加減操作（左右IH）
- ライトアップメニュー（3口IH）
- 3口がすべて、ガラスタッチ上面操作
- 音声ガイド
- 運転音に配慮

●3口IHとオーブンの4ヶ所同時使用*2
●IH 便利メニュー4
●オーブン ヘルシーメニュー3、調理メニュー6

使いかたDVD　便利な使いかたやレシピを映像でわかりやすく説明

安心設計

鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱

トッププレートが鍋底温度より熱くならない、無駄な加熱をおさえる安心設計。

予熱も加熱もコントロール 光&4温度センサー

光センサーは鍋底温度を直接、4温度センサーは鍋底温度を広範囲にはかります。さらに、鍋の過熱もみはる安心設計。

※写真はHT-E10TWFS

グッドデザイン賞 受賞商品

レンジフードファン連動　200V
HT-E10TWFS　幅75cm　シルバー
本体希望小売価格
371,700円（税抜354,000円）

200V　**HT-E10TWS**　幅75cm　シルバー
本体希望小売価格
367,500円（税抜350,000円）

※写真はHT-E10TFS

グッドデザイン賞 受賞商品

レンジフードファン連動　200V
HT-E10TFS　幅60cm　シルバー
本体希望小売価格
350,700円（税抜334,000円）

200V　**HT-E10TS**　幅60cm　シルバー
本体希望小売価格
346,500円（税抜330,000円）

＊1　一般的に鉄・ステンレスの鍋に加え、アルミ・銅の鍋もIHヒーターで使えるものを、オールメタル対応としています。鍋底の直径が小さいものやヒーターを同時に使用する場合、総消費電力が5.8kWを超えるとブザーが鳴り、キーを受け付けません。他のヒーターの火力を下げてご使用ください。「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○機種によって品切れ、仕様変更の場合がありますのでご了承ください。
○ 200V マークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。
＊2　2つ以上の鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくは、P.21をご覧ください。
（総消費電力を4.8kWに切り替えた場合は、4.8kW以内でご使用ください。）　○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○説明用に

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

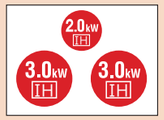
3口IH

E9T シリーズ

鉄・ステンレス対応

3口がすべて大火力IH。
中央IHも2.0kWの大火力。

NEW



※写真はHT-E9TWFS

- 適温調理機能（左右IH）
- 過熱水蒸気ビッグオーブン
- ワンタッチ火加減操作（左右IH）
- ライトアップメニュー（3口IH）
- 3口がすべて、ガラスタッチ上面操作
- 音声ガイド
- 運転音に配慮

●3口IHとオーブンの4ヶ所同時使用*1
●IH 便利メニュー4
●オーブン ヘルシーメニュー3、調理メニュー6

使いかたDVD 便利な使いかたやレシピを映像でわかりやすく説明

安心設計

予熱も加熱もコントロール 光&4温度センサー

光センサーは鍋底温度を直接、4温度センサーは鍋底温度を広範囲にはかります。さらに、鍋の過熱もみはる安心設計。

グッドデザイン賞 受賞商品

※写真はHT-E9TWFS

レンジフードファン連動 200V
HT-E9TWFS 幅75cm シルバー
本体希望小売価格
340,200円（税抜324,000円）

200V
HT-E9TWS 幅75cm シルバー
本体希望小売価格
336,000円（税抜320,000円）

グッドデザイン賞 受賞商品

※写真はHT-E9TFS

レンジフードファン連動 200V
HT-E9TFS 幅60cm シルバー
本体希望小売価格
319,200円（税抜304,000円）

200V
HT-E9TS 幅60cm シルバー
本体希望小売価格
315,000円（税抜300,000円）

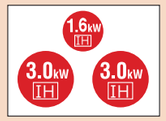
3口IH

E8T シリーズ

鉄・ステンレス対応

3口がすべてIH。
中央IHは1.6kW。

NEW



※写真はHT-E8TWFS

- 適温調理機能（左右IH）
- 過熱水蒸気ビッグオーブン
- ワンタッチ火加減操作（左右IH）
- ライトアップメニュー（3口IH）
- 3口がすべて、ガラスタッチ上面操作
- 音声ガイド
- 運転音に配慮

●3口IHとオーブンの4ヶ所同時使用*1
●IH 便利メニュー4
●オーブン ヘルシーメニュー3、調理メニュー6

使いかたDVD 便利な使いかたやレシピを映像でわかりやすく説明

※中央ヒーターには、便利メニュー「湯沸かし」がありません。

安心設計

予熱も加熱もコントロール 光&4温度センサー

光センサーは鍋底温度を直接、4温度センサーは鍋底温度を広範囲にはかります。さらに、鍋の過熱もみはる安心設計。

グッドデザイン賞 受賞商品

※写真はHT-E8TWFS

レンジフードファン連動 200V
HT-E8TWFS 幅75cm シルバー
本体希望小売価格
319,200円（税抜304,000円）

200V
HT-E8TWS 幅75cm シルバー
本体希望小売価格
315,000円（税抜300,000円）

グッドデザイン賞 受賞商品

※写真はHT-E8TFS

レンジフードファン連動 200V
HT-E8TFS 幅60cm シルバー
本体希望小売価格
298,200円（税抜284,000円）

200V
HT-E8TS 幅60cm シルバー
本体希望小売価格
294,000円（税抜280,000円）

*1　2つ以上のヒーターを同時に使用する場合、総消費電力が5.8kWを超えるとブザーが鳴り、キーを受け付けません。他のヒーターの火力を下げてご使用ください。（総消費電力を4.8kWに切り替えた場合は、4.8kW以内でご使用ください。）　○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○機種によって品切れ、仕様変更の場合がありますのでご了承ください。○ 200V マークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

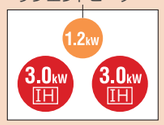
2口IH＋ラジエントヒーター

E8 シリーズ

鉄・ステンレス対応

3.0kWの大火力（左右IH）。2口IH+ラジエントヒータータイプ。

NEW



※写真はHT-E8WFS

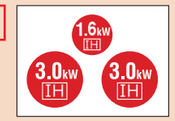
3口IH

D7T シリーズ

鉄・ステンレス対応

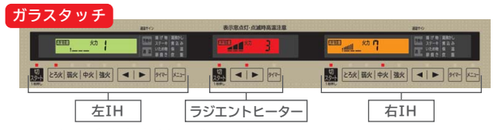
3口がすべてIH。すべてラクラク上面操作。

NEW



※写真はHT-D7TFS

3口がすべて、ガラスタッチ上面操作



E8シリーズは中央がラジエントヒーター。
※表示は説明のためのイメージです。

適温調理機能（左右IH）

過熱水蒸気ビッグオーブン

ワンタッチ火加減操作（左右IH）

ライトアップメニュー（左右IH）

運転音に配慮

音声ガイド

●2口IHとラジエントヒーターおよびオーブンの4ヶ所同時使用*1
●IH 便利メニュー4
●オーブン ヘルシーメニュー3、調理メニュー6

使いかたDVD ◎ 便利な使いかたやレシピを映像でわかりやすく説明

安心設計

予熱も加熱もコントロール 光&4温度センサー

光センサーは鍋底温度を直接、4温度センサーは鍋底温度を広範囲にはかります。さらに、鍋の過熱もみはる安心設計。

※写真はHT-E8WFS

レンジフードファン連動 200V
HT-E8WFS 幅75cm シルバー
本体希望小売価格
298,200円（税抜284,000円）

200V
HT-E8WS 幅75cm シルバー
本体希望小売価格
294,000円（税抜280,000円）

グッドデザイン賞受賞商品

※写真はHT-E8FS

レンジフードファン連動 200V
HT-E8FS 幅60cm シルバー
本体希望小売価格
277,200円（税抜264,000円）

200V
HT-E8S 幅60cm シルバー
本体希望小売価格
273,000円（税抜260,000円）

グッドデザイン賞受賞商品

200V
HT-E8 幅60cm ブラック
本体希望小売価格
257,250円（税抜245,000円）

グッドデザイン賞受賞商品

3口IHとグリルすべて上面操作

※表示は説明のためのイメージです。

ワンタッチ火加減操作（左右IH）

運転音に配慮

七輪交互焼き 水ありタイプ

脱煙機能搭載グリル

※少量の煙・ニオイが排出されます。

●IH 便利メニュー2
●グリル 調理メニュー3

安心設計

鍋底をワイドにみはる 4温度センサー

鍋底温度を広範囲にはかります。
さらに、鍋の過熱もみはる安心設計。

※HT-D7Tシリーズは、IHヒーターやグリルの運転開始時、運転終了時にレンジフードファンに向け連動信号を発し、自動でレンジフードファンを運転、停止させます。ただし、IHクッキングヒーター本体にレンジフードファンをリモートで運転するキーがないため、手動でレンジフードファンをリモート運転することはできません。手動で操作する場合は、レンジフードファン本体のキーで操作してください。

レンジフードファン連動 200V
HT-D7TFS 幅60cm シルバー
本体希望小売価格
256,200円（税抜244,000円）

レンジフードファン連動 200V
HT-D7TF 幅60cm ブラック
本体希望小売価格
240,450円（税抜229,000円）

*1　2つ以上のヒーターを同時に使用する場合、総消費電力が5.8kWを超えるとブザーが鳴り、キーを受け付けません。他のヒーターの火力を下げてご使用ください。（総消費電力を4.8kWに切り替えた場合は、4.8kW以内でご使用ください。）

○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○機種によって品切れ、仕様変更の場合がありますのでご了承ください。○200Vマークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

2口IH + ラジエントヒーター

D7 シリーズ

鉄・ステンレス対応

2口IH+ラジエントヒータータイプ。すべてラクラク上面操作。

NEW

ラジエントヒーター
1.2kW
3.0kW IH
3.0kW IH

IHとラジエントヒーターとグリルすべて上面操作

ワンタッチ火加減操作（左右IH）

運転音に配慮

七輪交互焼き 水ありタイプ

脱煙機能搭載グリル

※少量の煙・ニオイが排出されます。

●IH 便利メニュー2
●グリル 調理メニュー3

安心設計

鍋底をワイドにみはる 4温度センサー

鍋底温度を広範囲にはかります。
さらに、鍋の過熱もみはる安心設計。

200V
HT-D7S
本体希望小売価格
229,950円（税抜219,000円）
幅60cm シルバー

200V
HT-D7
本体希望小売価格
214,200円（税抜204,000円）
幅60cm ブラック

2口IH + ラジエントヒーター

A9 シリーズ

オールメタル対応

右IHは、アルミ・銅鍋も使える。*1 2口IH+ラジエントヒータータイプ。

ラジエントヒーター
1.2kW
3.0kW IH
3.0kW IH
オールメタル対応

（アルミ・銅鍋加熱時は2.5kW）

※写真はHTB-A9WS

200V
レンジフードファン連動
HTB-A9WFS
本体希望小売価格
340,200円（税抜324,000円）
幅75cm シルバー
受注生産品 受注から3ヶ月後の納品となります。

200V
HTB-A9WS
本体希望小売価格
336,000円（税抜320,000円）
幅75cm シルバー

※写真はHTB-A9S

200V
レンジフードファン連動
HTB-A9FS
本体希望小売価格
319,200円（税抜304,000円）
幅60cm シルバー
受注生産品 受注から3ヶ月後の納品となります。

200V
HTB-A9S
本体希望小売価格
315,000円（税抜300,000円）
幅60cm シルバー

1口IH ミニキッチンや二世帯住宅のセカンドキッチンに便利な、1口のビルトインIHクッキングヒーター。

2.0kW IH
200V
HT-20HB
本体希望小売価格
63,000円（税抜60,000円）

1.4kW IH
単相100V
HT-14HB
本体希望小売価格
60,900円（税抜58,000円）

※取りつけ穴*2に落とし込んで固定。現在お使いの1口形ラジエントヒーター、シーズヒーターとの置き換えも可能です。
※操作部が本体と別に付いている機種からお取替えの場合、別売の操作部カバーをご使用ください。

操作部カバー **HT-FC1**（縦90×横125×厚さ2mm） 希望小売価格 735円〈税込〉（裏面：接着テープ付）
HT-FC2（縦60×横240×厚さ2mm） 希望小売価格 735円〈税込〉（裏面：接着テープ付）色はHT-FC1と同じです。

HT-FC1

天ぷら鍋（別売品）

HT-20HB専用
HT-N30
（内径22cm、油量500～800g）
希望小売価格
2,625円（税込）

HT-14HB用
HT-N40
（内径22cm、油量500～800g）
希望小売価格
2,625円（税込）

揚げ物は、正しく温度調節機能が働くために、左記の鍋を必ずご使用ください。

＊1 一般的に鉄・ステンレスの鍋に加え、アルミ・銅の鍋もIHヒーターで使えるものを、オールメタル対応としています。鍋底の直径が小さいものや加工寸法図はP.29をご覧ください。 ＊3 運転音は、（社）日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を使用）。
○機種によって品切れ、仕様変更の場合がありますのでご了承ください。○ 200V マークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。
○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

2口IH

据置

鉄・ステンレス対応

左右IHは、3.0kWの大火力。しかも、IHもグリルもラクラク上面操作。

3.0kW IH
3.0kW IH

※写真はHT-330Sにバックガード（別売）を取り付けた設置例です。

大火力

左右IHで使える最大火力

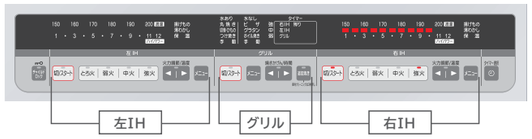
鉄・ステンレス鍋 **3.0kW**

運転音に配慮

最大火力時 鉄鍋加熱時約36dB*3

30dB ささやく声
40dB 図書館

IHもグリルも上面操作



調理の状況を見ながら腰をかがめず、ラクな姿勢で操作ができます。

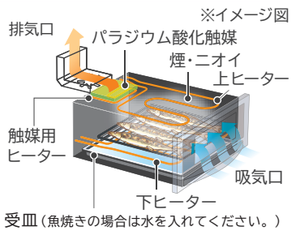
※表示は説明のためのイメージです。

パラジウム酸化触媒で煙をおさえる脱煙機能 水ありタイプ

焼き魚の気になる煙を、パラジウム酸化触媒で二酸化炭素と水に分解しておさえます。

※魚焼きの場合は、水を入れてご使用ください。
※少量の煙・ニオイが排出されます。
※当社パラジウム酸化触媒未搭載のものとの比較。

※イメージ図



※写真は HT-330S

30A仕様
HT-330S
本体希望小売価格
176,400円（税抜168,000円）
200V シルバー

20A仕様
HT-320S
本体希望小売価格
176,400円（税抜168,000円）
200V シルバー

設置場所に配慮

一般的なコンロスペースに配慮した据置タイプです。本体寸法は、幅59cm×奥行50.3cm×高さ18cmです。

※単相200Vの電源工事が必要となります。
HT-330Sは、小型30Aプラグを採用。極配置が異なるため従来の30Aコンセントには取り付けできません。

＊2 キッチン○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。
鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくは、P.21をご覧ください。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

IHクッキングヒーターで使える鍋と使えない 鍋をご確認ください。

使える鍋と使えない鍋についてはホームページでもご確認いただけます。
http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/contents/pot/index.html

IHヒーターでは材質や鍋底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。財団法人製品安全協会の IH または CH・IH マークの付いた鍋などをおすすめします。**なお、陶磁器（土鍋など）、直火用焼き網は、IH CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものでも使わないでください。**

■ 使える鍋などの材質

材質		鉄・ステンレス加熱	オールメタル加熱
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○ ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。	○ ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの（有磁性／18-0）	○	○
ステンレス	鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10）	○ ※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。	○ ※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。
多層鍋	間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）	× 加熱できません	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。
アルミ・銅		× 加熱できません	○ ※軽いものは火力が弱くなります。（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください）アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいのでいため物や空だきをしないでください。
ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用焼網		× 加熱できません IH または CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものも含む	× 加熱できません IH または CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものも含む

■ 使える鍋などの形状

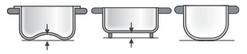
鍋底の直径

左右IH…12～26cm
中央IH…12～20cm

鍋底の形状

平らなもの ○

約3mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底が丸いものは使えません。 ×



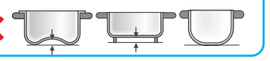
鍋底の直径

左右IH…15～26cm

鍋底の形状

平らなもの ○

約1mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底が丸いものは使えません。 ×



※アルミ製容器やパック（うどん等が入っている簡易容器）など、鍋以外のものを使用しないでください。※アルミ・銅鍋、間にアルミを挟んでいる多層鍋ではオールメタル加熱時最大2.6kW（機種によっては2.5kW）の火力が得られます。鍋の材質や形状、大きさによって火力が約20～30%弱くなる場合がありますので、料理の仕上がり具合を確認しながら、火力・時間を調節してください。※底の薄い鍋（厚さ0.8mm以下）や反りがあるフライパン・鍋を強火で予熱すると赤熱する場合があります。※底の薄い鍋（厚さ0.8mm以下）や鍋の底にステンレスを貼り付けた鍋などは、空だきや強火の加熱で鍋が反るなど変形する場合があります。念のため、鍋などのご購入時にご確認いただくとともに、火力にも十分注意してください。

使用上のご注意

ご注意ください 揚げ物で使える鍋について

「揚げ物」メニューを選択し、必ず付属の天ぷら鍋を使って、500～800gの油で調理してください。付属の天ぷら鍋以外を使用したり油の量が適切でないと、正しく温度調節機能が働かないため、油が過熱して発火する恐れがあります。

HT-E20T・E10T・E9T・E8T・E8は200g少量油にも対応。

※1口IHタイプには、天ぷら鍋が付属しておりません。必ず別売品の天ぷら鍋をご使用ください。

※機種によって適した油量が異なります。詳しくはP.23-25の仕様表をご覧ください。

ご注意ください 便利メニューで使える鍋などについて

便利メニューの「湯沸かし」「炊飯」には、必ず IH または CH・IH 付きの金属鍋など次のものを使用してください。

【湯沸かし】●鍋底の径が15～23cmのもの　●鍋底が平らなもの（鍋底の反りが約1mm以下）●推奨鍋 型式：⑮106346

【炊飯】●鍋底の径が18～20cm、底の厚さ1.5～2mmのもの　●鍋底が平らなもの（鍋底の反りが約1mm以下）　●ホーロー鍋は焦げ付きやすく、使用できません。●推奨鍋 型式：③146083FJ

※アルミ・銅鍋は、便利メニューの「湯沸かし」「炊飯」には使えません。

ご注意ください 適温調理メニューで使える鍋などについて

<HT-E シリーズ（E20T・E10T・E9T・E8T・E8）>

適温調理の「卵焼き」「いため物」「ステーキ」の各メニューでは、推奨鍋（型式：⑨106865 ⑩106834 ⑪DF-24）または、IH 、CH・IH 付きの鍋などで下記の条件を満たすものを使用してください。

●鍋底の径が12～26cm、底の厚さ1mm以上のもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反りが約3mm以下）

また、推奨鍋（型式：⑫106872）は、卵焼き用のため適温調理の「卵焼き」メニューでご使用ください。なお、推奨フライパン（型式：⑯FRH-26G）および下記の条件を満たした重さ1kg以上のアルミ・銅フライパンはオールメタル対応のIHヒーターで使用してください。

●鍋底の径が15～26cm、底の厚さ1mm以上のもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反りが約1mm以下）

上記以外のものを使用すると予熱に時間がかかったり、鍋などの温度が適温にならず通電を停止する場合があります。その場合はIHヒーターで使えるかどうかお確かめください。IHヒーターで使える鍋などの場合は、手動で調理に合った火力を設定してください。

日立IHクッキングヒーターには、下記の CH・IH マーク付きの鍋などをおすすめします。ただし、⑭⑯には CH・IH マークは付いておりません。商品は、お近くの販売店でお求めください。

■ 別売品 推奨鍋（営業扱い）

①両手鍋
146120FJ
（内径24cm、深さ13cm、容量5.8L、質量1.9kg）
希望小売価格 11,025円〈税込〉

②両手鍋
146090FJ
（内径20cm、深さ11.0cm、容量3.4L、質量1.4kg）
希望小売価格 8,400円〈税込〉

③両手鍋
146083FJ
（内径20cm、深さ9.2cm、容量2.8L、質量1.2kg）
希望小売価格 7,875円〈税込〉

④両手鍋
EW-20
（内径20cm、深さ12.7cm、容量3.75L、質量1.595kg）
希望小売価格 26,250円〈税込〉

⑤両手鍋
EW-22
（内径22cm、深さ7.77cm、容量3.0L、質量1.635kg）
希望小売価格 29,400円〈税込〉

⑥両手鍋
EW-26
（内径26cm、深さ16.77cm、容量8.8L、質量2.575kg）
希望小売価格 37,800円〈税込〉

⑦片手鍋
146045FJ
（内径18cm、深さ9.5cm、容量2.3L、質量0.978kg）
希望小売価格 6,825円〈税込〉

⑧片手鍋
ES-16
（内径16cm、深さ8.2cm、容量1.6L、質量1.03kg）
希望小売価格 22,050円〈税込〉

⑨フライパン（内面フッ素樹脂加工）
106865
（上部内径26cm）
希望小売価格 11,550円〈税込〉

⑩いため鍋（内面フッ素樹脂加工）
106834
（上部内径27cm）
希望小売価格 12,600円〈税込〉

⑪フライパン（内面フッ素樹脂加工）
DF-24
（内径24cm、深さ5.92cm）
希望小売価格 28,350円〈税込〉

⑫卵焼き（内面フッ素樹脂加工）
106872
（内寸14.0×19.5cm、質量0.42kg）
希望小売価格 6,090円〈税込〉

⑬パスタポット
146854FJ
（内径20cm、深さ20.6cm、容量6.7L、質量1.9kg）
希望小売価格 12,600円〈税込〉

⑭セイロ
146847FJ
（内径24cm、①の両手鍋と組み合わせて使用）
希望小売価格 8,925円〈税込〉

⑮ケトル
106346
（容量2.5L、質量1.3kg）
希望小売価格 10,500円〈税込〉

⑯オールメタル対応IH専用 アルミフライパン（内面フッ素樹脂加工）
FRH-26G
（上部内径26cm、深さ5.0cm、質量1.0kg）
希望小売価格 5,460円〈税込〉

※カタログに掲載されていない IH クッキングヒーター従来機種でご使用になる場合には、火力が弱くなったり加熱できない場合があります。

■ 別売品 天ぷら鍋（営業扱い）

E20T・E10T・E9T・E8T・E8・D20T・D10T・D9T・D8T・D8シリーズ用
HT-N50
（内径22cm、油量200～800g）
希望小売価格 2,730円〈税込〉

HT-N40
（内径22cm、油量500～800g）
希望小売価格 2,625円〈税込〉

HT-20HB専用
HT-N30
（内径22cm、油量500～800g）
希望小売価格 2,625円〈税込〉

※写真はHT-N50

■ 別売品 トッププレート用クリーナー（営業扱い）

コロ・プロフィ HT-K1
希望小売価格 1,470円〈税込〉
トッププレートの汚れをキレイに落とし、表面を薄い膜でコーティング。

コロ・プロフィセット EGO-030
希望小売価格 2,940円〈税込〉
ガンコな汚れや焦げ付きをクリーニング。

〈セット内容〉
- コロ・プロフィ（1本）
- スクレーパー（1本）
- つや出し布　（1枚）

※ご使用によってはトッププレートの表面の印刷が摩耗する場合があります。

IHで使えない鍋や小さな鍋には ヒーター自体が発熱するラジエントヒーター

ヒーター自体が熱くなるので十分ご注意ください。

ラジエントヒーターで使える鍋	鍋底が平らなステンレス、鉄、銅などの金属製の鍋、超耐熱ガラス製の鍋［直径］：12～18cm
ラジエントヒーターで使えない鍋	耐熱ホーロー以外のホーロー鍋、超耐熱ガラス以外のガラス鍋、土鍋 ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。

在庫品限り

D20Tシリーズ ダブルオールメタル対応 200V

レンジフードファン連動
HT-D20TWFS
本体希望小売価格 418,950円（税抜399,000円）
幅75cm シルバー

レンジフードファン連動
HT-D20TFS
本体希望小売価格 397,950円（税抜379,000円）
幅60cm シルバー

HT-D20TWS
本体希望小売価格 414,750円（税抜395,000円）
幅75cm シルバー

HT-D20TS
本体希望小売価格 393,750円（税抜375,000円）
幅60cm シルバー

D10Tシリーズ オールメタル対応 200V

レンジフードファン連動
HT-D10TWFS
本体希望小売価格 371,700円（税抜354,000円）
幅75cm シルバー

レンジフードファン連動
HT-D10TFS
本体希望小売価格 350,700円（税抜334,000円）
幅60cm シルバー

HT-D10TWS
本体希望小売価格 367,500円（税抜350,000円）
幅75cm シルバー

HT-D10TS
本体希望小売価格 346,500円（税抜330,000円）
幅60cm シルバー

D9Tシリーズ 鉄・ステンレス対応 200V

レンジフードファン連動
HT-D9TWFS
本体希望小売価格 340,200円（税抜324,000円）
幅75cm シルバー

レンジフードファン連動
HT-D9TFS
本体希望小売価格 319,200円（税抜304,000円）
幅60cm シルバー

HT-D9TWS
本体希望小売価格 336,000円（税抜320,000円）
幅75cm シルバー

HT-D9TS
本体希望小売価格 315,000円（税抜300,000円）
幅60cm シルバー

D8Tシリーズ 鉄・ステンレス対応 200V

レンジフードファン連動
HT-D8TWFS
本体希望小売価格 319,200円（税抜304,000円）
幅75cm シルバー

レンジフードファン連動
HT-D8TFS
本体希望小売価格 298,200円（税抜284,000円）
幅60cm シルバー

HT-D8TWS
本体希望小売価格 315,000円（税抜300,000円）
幅75cm シルバー

HT-D8TS
本体希望小売価格 294,000円（税抜280,000円）
幅60cm シルバー

D8シリーズ 鉄・ステンレス対応 200V

レンジフードファン連動
HT-D8WFS
本体希望小売価格 298,200円（税抜284,000円）
幅75cm シルバー

レンジフードファン連動
HT-D8FS
本体希望小売価格 277,200円（税抜264,000円）
幅60cm シルバー

HT-D8WS
本体希望小売価格 294,000円（税抜280,000円）
幅75cm シルバー

HT-D8S
本体希望小売価格 273,000円（税抜260,000円）
幅60cm シルバー

HT-D8
本体希望小売価格 257,250円（税抜245,000円）
幅60cm ブラック

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。○在庫品限りの商品は、生産完了品のため、品切れになる場合　があります。ご了承ください。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

IHクッキングヒーター仕様表

一般的に鉄・ステンレス鍋に加え、アルミや銅の鍋も使えるIHヒーターをオールメタル対応としています。　また、オールメタル対応のIHヒーターを左右に配置したものをダブルオールメタル対応としています。

タイプ			3口IH		3口IH		3口IH	
			ダブルオールメタル対応		オールメタル対応		鉄・ステンレス対応	
型式 本体希望小売価格 （税抜）			レンジフードファン連動 HT-E20TWFS シルバー 418,950円 （税抜399,000円）	レンジフードファン連動 HT-E20TFS シルバー 397,950円 （税抜379,000円）	レンジフードファン連動 HT-E10TWFS シルバー 371,700円 （税抜354,000円）	レンジフードファン連動 HT-E10TFS シルバー 350,700円 （税抜334,000円）	レンジフードファン連動 HT-E9TWFS シルバー 340,200円 （税抜324,000円）	レンジフードファン連動 HT-E9TFS シルバー 319,200円 （税抜304,000円）
			HT-E20TWS シルバー 414,750円 （税抜395,000円）	HT-E20TS シルバー 393,750円 （税抜375,000円）	HT-E10TWS シルバー 367,500円 （税抜350,000円）	HT-E10TS シルバー 346,500円 （税抜330,000円）	HT-E9TWS シルバー 336,000円 （税抜320,000円）	HT-E9TS シルバー 315,000円 （税抜300,000円）
トッププレート幅			75cm	60cm	75cm	60cm	75cm	60cm
本体写真			※写真はHT-E20TWFS		※写真はHT-E10TWFS		※写真はHT-E9TWFS	
ヒーターの種類	左右IH・中央ヒーター		2.0kW（上）3.0kW IH 3.0kW IH ピュアなIH加熱 オールメタル対応（左右IH） （アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）		2.0kW（上）3.0kW IH 3.0kW IH ピュアなIH加熱 オールメタル対応（右IH） （アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）		2.0kW（上）3.0kW IH 3.0kW IH	
	オーブン（グリル）ヒーター		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）	
火力調節	方式		ガラスタッチ式		ガラスタッチ式		ガラスタッチ式	
	左右ヒーター		100W相当～3.0kW、12段階		100W相当～3.0kW、12段階		100W相当～3.0kW、12段階	
	中央ヒーター		100W相当～2.0kW、10段階		100W相当～2.0kW、10段階		100W相当～2.0kW、10段階	
	オーブン（グリル）		手動600W相当～1.2kW、3段階		手動600W相当～1.2kW、3段階		手動600W相当～1.2kW、3段階	
使いやすい機能	ライトアップメニュー		●		●		●	
	ワンタッチ火加減操作		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター	
	ワイドカラー液晶		●左・右・中央ヒーター 4色		●左・右・中央ヒーター 4色		●左・右・中央ヒーター 4色	
	音声ガイド		●切・3段階音量調節		●切・3段階音量調節		●切・3段階音量調節	
安心設計	光&4温度センサー		●		●		●	
	安全基本機能 チャイルドロック		●		●		●	
便利な機能	適温調理機能	卵焼き、いため物、ステーキ	●左・右ヒーター		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター	
		揚げ物（油量）	●左右選択（200g～800g）		●左右選択（200g～800g）		●左右選択（200g～800g）	
	便利メニュー 湯沸かし		●左・右・中央ヒーター		●左・右・中央ヒーター		●左・右・中央ヒーター	
	便利メニュー 炊飯		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター	
	便利メニュー 保温		●左・右・中央ヒーター		●左・右・中央ヒーター		●左・右・中央ヒーター	
	便利メニュー 煮込み		●左・右・中央ヒーター		●左・右・中央ヒーター		●左・右・中央ヒーター	
	オーブン（グリル）調理メニュー		●6メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜）		●6メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜）		●6メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜）	
	ヘルシーメニュー（過熱水蒸気）		●3メニュー（切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め）		●3メニュー（切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め）		●3メニュー（切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め）	
	オーブン（グリル）手動コース		●トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き		●トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き		●トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	
	タイマー（残り時間）*3		●IH9時間55分、オーブン30分 独立4ヵ所		●IH9時間55分、オーブン30分 独立4ヵ所		●IH9時間55分、オーブン30分 独立4ヵ所	
	タイマー（経過時間）		●60分		●60分		●60分	
クリーン&快適	オーブン（グリル） 脱煙・水なし		●		●		●	
	オーブン（グリル） ビッグ庫内		●		●		●	
	オーブン（グリル） オートクリーニング・クリーニング		●		●		●	
	運転音*4	アルミ・銅鍋	約48/42/38dB（火力により3段階に変わります。）		約45/42/38dB（火力により3段階に変わります。）		——	
		鉄・ステンレス鍋	約35dB		約35dB		約36dB	
家計にやさしい	オートパワーオフ 待機時の消費電力（0.05W未満）		●		●		●	
電圧、消費電力			単相200V-5.8kW*5		単相200V-5.8kW*5		単相200V-5.8kW*5	
プラグ容量			単相200V用、250V-30A（接地極付き）		単相200V用、250V-30A（接地極付き）		単相200V用、250V-30A（接地極付き）	
外形寸法（幅×奥行×高さ）			749×560×233mm（組込み高さ220mm）	599×560×233mm（組込み高さ220mm）	749×560×233mm（組込み高さ220mm）	599×560×233mm（組込み高さ220mm）	749×560×233mm（組込み高さ220mm）	599×560×233mm（組込み高さ220mm）
オーブン（グリル）寸法（幅×奥行×高さ）			280×360×124mm（有効高さ59mm*6）		280×360×124mm（有効高さ59mm*6）		280×360×124mm（有効高さ59mm*6）	
質量			約29.5kg	約28.5kg	約27.4kg	約26.3kg	約24.5kg	約23.3kg
コード			3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m		3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m		3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	
付属品			天ぷら鍋		天ぷら鍋		天ぷら鍋	

タイプ			3口IH		2口IH＋ラジエントヒーター		3口IH	2口IH＋ラジエントヒーター	
			鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応	
型式 本体希望小売価格 （税抜）			レンジフードファン連動 HT-E8TWFS シルバー 319,200円 （税抜304,000円）	レンジフードファン連動 HT-E8TFS シルバー 298,200円 （税抜284,000円）	レンジフードファン連動 HT-E8WFS シルバー 298,200円 （税抜284,000円）	レンジフードファン連動 HT-E8FS シルバー 277,200円 （税抜264,000円） HT-E8S シルバー 273,000円 （税抜260,000円） HT-E8 ブラック 257,250円 （税抜245,000円）	レンジフードファン連動 HT-D7TFS シルバー 256,200円 （税抜244,000円）	HT-D7S シルバー 229,950円 （税抜219,000円）	HT-D7 ブラック 214,200円 （税抜204,000円）
			HT-E8TWS シルバー 315,000円 （税抜300,000円）	HT-E8TS シルバー 294,000円 （税抜280,000円）	HT-E8WS シルバー 294,000円 （税抜280,000円）				
トッププレート幅			75cm	60cm	75cm	60cm	60cm	60cm	
本体写真			※写真はHT-E8TWFS		※写真はHT-E8WFS		※写真はHT-D7TFS	※写真はHT-D7S	
ヒーターの種類	左右IH・中央ヒーター		1.6kW（上）3.0kW IH 3.0kW IH		1.2kW ラジエントヒーター 3.0kW IH 3.0kW IH		1.6kW（上）3.0kW IH 3.0kW IH	1.2kW ラジエントヒーター 3.0kW IH 3.0kW IH	
	オーブン（グリル）ヒーター		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）	
火力調節	方式		ガラスタッチ式		ガラスタッチ式		タッチキー式	タッチキー式	
	左右ヒーター		100W相当～3.0kW、12段階		100W相当～3.0kW、12段階		100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階	
	中央ヒーター		100W相当～1.6kW、9段階		300W相当～1.2kW、3段階		100W相当～1.6kW、7段階*1	300W相当～1.2kW、3段階*1	
	オーブン（グリル）		手動600W相当～1.2kW、3段階		手動600W相当～1.2kW、3段階		手動600W相当～1.2kW、3段階*1	手動600W相当～1.2kW、3段階*1	
使いやすい機能	ライトアップメニュー		●		●（中央ヒーターには付いておりません）		——	——	
	ワンタッチ火加減操作		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター	●左・右ヒーター	
	ワイドカラー液晶		●左・右・中央ヒーター 4色		●左・右ヒーター 4色 中央ヒーター 1色		——	——	
	音声ガイド		●切・3段階音量調節		●切・3段階音量調節		——	——	
安心設計	光&4温度センサー		●		●		4温度センサー	4温度センサー	
	安全基本機能 チャイルドロック		●		●*2		●	●*2	
便利な機能	適温調理機能	卵焼き、いため物、ステーキ	●左・右ヒーター		●左・右ヒーター		——	——	
		揚げ物（油量）	●左右選択（200g～800g）		●左右選択（200g～800g）		●左右選択（500g～800g）	●左右選択（500g～800g）	
	便利メニュー 湯沸かし		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター	●左・右ヒーター	
	便利メニュー 炊飯		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター		——	——	
	便利メニュー 保温		●左・右・中央ヒーター		●左・右ヒーター		——	——	
	便利メニュー 煮込み		●左・右・中央ヒーター		●左・右ヒーター		●中央ヒーターのみ	——	
	オーブン（グリル）調理メニュー		●6メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜）		●6メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜）		●3メニュー（丸焼き、切身・干物、つけ焼き）	●3メニュー（丸焼き、切身・干物、つけ焼き）	
	ヘルシーメニュー（過熱水蒸気）		●3メニュー（切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め）		●3メニュー（切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め）		——	——	
	オーブン（グリル）手動コース		●トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き		●トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き		●魚焼き	●魚焼き	
	タイマー（残り時間）*3		●IH9時間55分、オーブン30分 独立4ヵ所		●IH9時間55分、オーブン30分 ラジエント60分、独立4ヵ所		●IH9時間55分、グリル29分 独立3ヵ所（表示は選択1ヵ所）	●IH9時間55分、グリル29分 ラジエント60分、独立3ヵ所（表示は選択1ヵ所）	
	タイマー（経過時間）		●60分		●60分		——	——	
クリーン&快適	オーブン（グリル） 脱煙・水なし		●		●		●（水あり）	●（水あり）	
	オーブン（グリル） ビッグ庫内		●		●		——	——	
	オーブン（グリル） オートクリーニング・クリーニング		●		●		●	●	
	運転音*4	アルミ・銅鍋	——		——		——	——	
		鉄・ステンレス鍋	約36dB		約36dB		約36dB	約36dB	
家計にやさしい	オートパワーオフ 待機時の消費電力（0.05W未満）		●		●		●	●	
電圧、消費電力			単相200V-5.8kW*5		単相200V-5.8kW*5		単相200V-5.8kW*5	単相200V-5.8kW*5	
プラグ容量			単相200V用、250V-30A（接地極付き）		単相200V用、250V-30A（接地極付き）		単相200V用、250V-30A（接地極付き）	単相200V用、250V-30A（接地極付き）	
外形寸法（幅×奥行×高さ）			749×560×233mm（組込み高さ220mm）	599×560×233mm（組込み高さ220mm）	749×560×233mm（組込み高さ220mm）	599×560×233mm（組込み高さ220mm）	599×560×232mm（組込み高さ220mm）	599×560×232mm（組込み高さ220mm）	
オーブン（グリル）寸法（幅×奥行×高さ）			280×360×124mm（有効高さ59mm*6）		280×360×124mm（有効高さ59mm*6）		240×360×124mm（有効高さ52mm*6）	240×360×124mm（有効高さ52mm*6）	
質量			約24.5kg	約23.3kg	約24.0kg	約22.8kg	約20.5kg	約19.5kg	
コード			3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m		3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m		3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	
付属品			天ぷら鍋		天ぷら鍋		天ぷら鍋	天ぷら鍋	

＊1 中央ヒーターとグリルヒーターは同時使用できません。　＊2 中央のラジエントヒーターだけをロックすることもできます。　＊3 火力「6」以上はく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を使用）。　＊5 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。　＊6 食材や使用する器は用できます。ヒーター使用時に他のヒーターを使用しようとした際、ブザーが鳴ってキーを受け付けない場合は、ヒーターの合計消費電力が5.8kW下がり、ヒーターの合計消費電力が5.8kW（4.8kW）以内の場合に使用できます。【2口IH+ラジエントヒーター】左右ヒーターと中央ヒーターまた最大火力が下がります。左ヒーターとオーブン（グリル）または中央ヒーターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。み合わせによっては、左右ヒーターを同時に使用できない場合があります。○上記表に掲載されていない型式につきましては、お問い合わせいただ（http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/）をご覧ください。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いく

最長1時間まで。便利メニューの「保温」使用時は1時間まで、「煮込み」使用時は2時間まで。　＊4 運転音は、（社）日本電機工業会自主基準に基づ40mm以内でお使いください。　○使用可能消費電力【3口IH】ヒーターの合計消費電力は5.8kW（4.8kWに切り替えた場合は4.8kW）以内で使（4.8kW）に達していますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。オーブン（グリル）を使用する場合は、左ヒーターが火力「9」にはオーブン（グリル）を同時に使用する場合は、合計の消費電力を5.8kW（4.8kWに切り替えた場合は4.8kW）以内におさえるため、左ヒーターの中央ヒーターまたはオーブン（グリル）と左ヒーターの「揚げ物」を同時に使用すると右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。便利メニューの組くかホームページ上の取扱説明書ください。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

IHクッキングヒーター仕様表

一般的に鉄・ステンレス鍋に加え、アルミや銅の鍋も使えるIHヒーターをオールメタル対応としています。

タイプ			2口IH＋ラジエントヒーター オールメタル対応		2口IH 据置 鉄・ステンレス対応		1口IH 鉄・ステンレス対応	
型式 本体希望小売価格（税抜） 受注生産品 このマークの商品は、受注から3ヶ月後の納品となります。			レンジフードファン連動 HTB-A9WFS シルバー 340,200円 （税抜324,000円） 受注生産品	レンジフードファン連動 HTB-A9FS シルバー 319,200円 （税抜304,000円） 受注生産品	HT-330S シルバー 176,400円 （税抜168,000円）	HT-320S シルバー 176,400円 （税抜168,000円）	HT-20HB シルバー 63,000円 （税抜60,000円）	HT-14HB シルバー 60,900円 （税抜58,000円）
			HTB-A9WS シルバー 336,000円 （税抜320,000円）	HTB-A9S シルバー 315,000円 （税抜300,000円）				
トッププレート幅			75cm	60cm	59cm		31cm	31cm
本体写真			※写真はHTB-A9WS		※写真はHT-330S			
ヒーターの種類	左右IH・中央ヒーター		1.2kW ラジエントヒーター 3.0kW IH 3.0kW IH ピュアなIH加熱 オールメタル対応（右IH）（アルミ・銅鍋加熱時は2.5kW）		3.0kW IH 3.0kW IH		2.0kW IH	1.4kW IH
	オーブン（グリル）ヒーター		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）		—	
火力調節	方式		タッチキー式		タッチキー式		タッチキー式	
	左右ヒーター		100W相当～3.0kW、12段階		100W相当～3.0kW、12段階		100W相当～2.0kW、7段階	100W相当～1.4kW、7段階
	中央ヒーター		300W相当～1.2kW、3段階*1		—			
	オーブン（グリル）		手動600W相当～1.2kW、3段階*1（グルメ手動840W相当～1.08kW相当、3段階）		魚焼き手動600W相当～1.2kW、3段階 グルメ手動 600W相当～1.08kW相当、3段階		—	
使いやすい機能	ライトアップメニュー		—		—		—	
	ワンタッチ火加減操作		●左・右ヒーター		●左・右ヒーター		—	
	ワイドカラー液晶		●左・右ヒーター 3色		—		—	
	音声ガイド		—		—		—	
安心設計	光&4温度センサー		—		—		—	
	安全基本機能 チャイルドロック		●*2		●		●（チャイルドロックは付いていません）	
便利な機能	適温調理機能	卵焼き、いため物、ステーキ	—		—		—	
		揚げ物（油量）	●左右選択（500g～800g）		●左右選択（500g～800g）		●（500g～800g）	
	便利メニュー 湯沸かし		●左ヒーターのみ		●左右選択		—	
	炊飯		●左ヒーターのみ		—		—	
	保温		●左ヒーターのみ		●左・右ヒーター		—	
	煮込み		—		—		—	
	オーブン（グリル）調理メニュー		●6メニュー（丸焼き、つけ焼き、切身・干物 ピザ、グラタン、ホイル焼き）		●6メニュー（丸焼き、つけ焼き、切身・干物 ピザ、グラタン、ホイル焼き）		—	
	ヘルシーメニュー（過熱水蒸気）		—		—		—	
	オーブン（グリル）手動コース		●魚焼き、グルメ		●魚焼き、グルメ		—	
	タイマー（残り時間）*3		●IH 9時間55分、グリル29分 ラジエント60分、独立3ヵ所		●IH 9時間55分、グリル29分、選択1ヵ所		●IH60分	
	タイマー（経過時間）		—		—		—	
クリーン&快適	オーブン（グリル） 脱煙・水なし		●		●（水あり）		—	
	ビッグ庫内		●		—		—	
	オートクリーニング・クリーニング		●		●		—	
	運転音*4	アルミ・銅鍋	約48/41/38dB（火力により3段階に変わります。）		—		—	
		鉄・ステンレス鍋	約38dB		約36dB		約49dB	約52dB
家計にやさしい	オートパワーオフ 待機時の消費電力（0.05W未満）		●		●		●待機時の消費電力（0.05W未満）のみ	
電圧、消費電力			単相200V-5.8kW*5		単相200V-5.8kW*5	単相200V-4.0kW	単相200V-2.0kW	単相100V-1.4kW
プラグ容量			単相200V用、250V-30A（接地極付き）		単相200V用、250V-30A（接地極付き）	単相200V用、250V-20A（接地極付き）	単相200V用、250V-15A（接地極付き）	単相100V用、125V-15A（接地極付き）
外形寸法（幅×奥行×高さ）			749×560×234mm（組込み高さ220mm）	599×560×234mm（組込み高さ220mm）	590×503×180mm（奥行はグリル取っ手部まで含む）		310×370×96mm	
グリル寸法（幅×奥行×高さ）			280×360×124mm（有効高さ59mm*6）		240×360×124mm（有効高さ52mm*6）		—	
質量			約28.5kg	約27.0kg	約19.0kg		約4.0kg	約3.5kg
コード			3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m		3芯キャブタイヤコード、長さ0.63m		3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	
付属品			天ぷら鍋、計量カップ		天ぷら鍋		別売の専用天ぷら鍋 HT-N30をご使用ください。	別売の専用天ぷら鍋 HT-N40をご使用ください。

*1 中央ヒーターとグリルヒーターは同時使用できません。 *2 中央のラジエントヒーターだけをロックすることもできます。 *3 火力「6」以上は最使用）。 *5 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。 *6 食材や使用する器は40mm以内でお使いください。 ○使用可能消費電替えた場合は4.8kW）以内におさえるため、左ヒーターの最大火力が下がります。左ヒーターとオーブン（グリル）または中央ヒーターを同時に使用する最大火力が自動的に下がります。便利メニューの組み合わせによっては、左右ヒーターを同時に使用できない場合があります。 【据置】2つ以上のヒーター式につきましては、お問い合わせいただくかホームページ上の取扱説明書（http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/）をご覧ください。お使いください。

安全機能

鍋無し自動停止
IHヒーターから鍋を外すと約30秒後にブザーでお知らせし、自動的に通電を停止します。

金属小物検知自動停止
IHヒーターの上にナイフやフォークなどの金属製小物などを置いても加熱しません。

切り忘れ防止自動停止
ヒーターを切り忘れても、通電後一定時間が過ぎると、ブザーでお知らせし、自動的に通電を停止します。

過熱防止自動停止
鍋底の温度が上がり過ぎたり、吸・排気口がふさがるなどにより本体内部の温度が異常に上昇した場合、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。

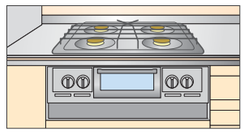
高温注意表示
トッププレートやオーブンが約80℃以上の高温になると、高温注意を表示してお知らせします。

チャイルドロック
お子さまなどがスイッチに触っても、すべてのヒーターやオーブンが作動しないようにロックができます。
※HT-20HB・14HBにはチャイルドロックはありません。

設置方法

■システムキッチンをご使用の場合
クッキングヒーターをガスオーブンの上部へ併用設置することはできません。

ビルトインタイプに取り替える

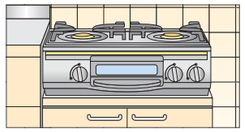


システムキッチンへの設置

※キッチンの高さによってはすき間が出る場合があります。すき間を埋める別売品もご用意しております。詳しくは、P.30をご覧ください。

■流し台をご使用の場合

ビルトインタイプに据置用ワクを付けて取り替える



流し台よりIHクッキングヒーターの上面が、約45mm高くなります。

据置用ワク（組み立て式）
HTZ-W60（営業扱い）
希望小売価格
21,000円（税抜20,000円）
外形寸法：幅599×奥行556×高さ225mm
（バックガードの高さを含む295mm）
（価格にはIHクッキングヒーターは含みません。）

トッププレート幅60cmに対応

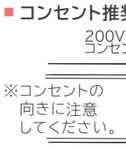
据置用ワク（組み立て式）
HTZ-W70（営業扱い）
希望小売価格
26,250円（税抜25,000円）
外形寸法：幅749×奥行556×高さ225mm
（バックガードの高さを含む295mm）
（価格にはIHクッキングヒーターは含みません。）

トッププレート幅75cmに対応

据置タイプに取り替える

■ バックガード（カバー兼用）
水はね防止のため、バックガード（別売）の取り付けをお勧めします。
HT-BGK3（営業扱い）
希望小売価格
6,195円（税抜5,900円）
材質はステンレス、本体にネジ止め（20A・30A共用）

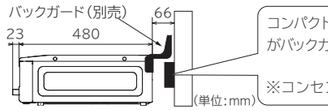
■ コンセント推奨位置



※コンセントの向きに注意してください。

※極配置が異なるため従来の30Aコンセントには取り付けできません。

■ 30Aも小型プラグの採用で、狭い所でも施工がしやすくなりました。（HT-330S）



■単相200V専用コンセントの設置
電源には必ず漏電しゃ断器を設けたブレーカー付きの専用回路を設置してください。

■ヒーターは定格電圧200Vですから、接地工事が必要です。
接地工事はD種接地工事を行ってください。クッキングヒーターは電気用品安全法で定められている平常温度上昇試験で各部の温度が95℃、異常温度上昇試験で145℃となると推定し、システムキッチンのクッキングヒーター近傍の材料はそれに耐えるものを使用してください。ガス事業者に連絡しないでガス工作物（ガス配管、ガスメーター、ガス栓等）を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へ連絡してください。

シーリングプレート
（電源プラグ通し穴の目隠しパーツです。）

HT-SP13
別売品（営業扱い）
希望小売価格
683円（税抜650円）
直径：φ130mm/φ25mmの2枚入り（切り目ふさぎシート付き）

長1時間まで。便利メニューの「保温」は1時間まで。 *4 運転音は、（社）日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を力 【2口IH+ラジエントヒーター】左右ヒーターと中央ヒーターまたはオーブン（グリル）を同時に使用する場合は、合計の消費電力を5.8kW（4.8kWに切り場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。中央ヒーターまたはオーブン（グリル）と左ヒーターの「揚げ物」を同時に使用すると右ヒーターの を同時に通電した場合、合計の消費電力量を超えないようにするため、左右ヒーターの最大火力を自動的に制御します。○上記表に掲載されていない型 ○HTB-A9WFS・A9FSは受注生産品です。受注から3ヶ月後の納品となります。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

日立ならではのオール電化キッチンシステム「縦ライン」で、快適生活はじめませんか。

キッチンを、使う人にも集まる人にも快適に。安全に配慮した大火力のIHクッキングヒーター。大物調理まで楽しめるビルトイン電気オーブンレンジ。そして、これらの調理機器と連動し、蒸気や煙を吸引するレンジフードファン。縦にそろえた3つの機器のシステム化が、調理をスムーズで快適にします。また、美しく一体感あるデザインは、心地よさをもたらします。「縦ライン」で使い勝手もデザインも統一的に。日立が提案するキッチンの新しいスタイルです。

ラクラク 連動運転

IHクッキングヒーターやビルトイン 電気オーブンレンジの使用時に、レンジフードファンのフードが自動で手前に伸びて運転を開始します。

※3つの機器の組み合わせについては下記表をご覧ください。

※連動運転のイメージ図

クリーン 蒸気や煙を効率よく捕集

IHクッキングヒーター・ビルトイン電気オーブンレンジ使用時	IHクッキングヒーターのオーブン使用時
※イメージ図	※イメージ図
フードが手前に伸びてワイドな全周で蒸気や油煙を捕集します。	整流板*1が中間位置にスライドし、後部の広い吸気口からパワフルに捕集します。

■ 3つの機器の組み合わせ

対応機種

レンジフードファン
HE-900SA
IHクッキングヒーター
HT-A20WFS、HT-A9TWFS・A9TFS、HT-B10TWFS・B10TFS、HT-B9TWFS・B9TFS、HT-B8WFS・B8FS、HT-C20TWFS・C20TFS、HT-C10TWFS・C10TFS、HT-C9TWFS・C9TFS、HT-C8WFS・C8FS、HT-D20TWFS・D20TFS、HT-D10TWFS・D10TFS、HT-D9TWFS・D9TFS、HT-D8TWFS・D8TFS、HT-D8WFS・D8FS、HT-D7TFS・D7TF、HT-E20TWFS・E20TFS・E10TWFS・E10TFS・E9TWFS・E9TFS・E8TWFS・E8TFS・E8WFS・E8FS
ビルトイン電気オーブンレンジ
MRO-SK201S・SK201B

レンジフードファン

使うときには電動オーブン ふだんはスッキリ収納

スライド整流板*1で高い捕集性能と清掃性を実現。

※写真は別売品の前幕板*2と横幕板*2を組み合わせています。
商品本体の他に幕板・面材取付金具などの部材が必要になります。
詳しくは、換気扇総合カタログをご覧ください。

HE-900SA
本体希望 220,500円
小売価格（税抜210,000円）

*1 整流板とは、フード内部の吸気口の面積を狭くし、吸気スピードを速くすることで蒸気や煙を効率よく捕集する板のこと。
*2 別売品 前幕板 VP-SAMAK 希望小売価格 36,750円〈税込〉、別売品 横幕板 VP-SAYMAK 希望小売価格 26,250円〈税込〉

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。（IHクッキングヒーター）

過熱水蒸気 ビルトイン電気オーブンレンジ

大火力200Vビッグオーブン

3.8kWの大火力で
本格調理

大火力だから、予熱（約300℃）まで約9分。肉や魚を高温で調理するので、表面をすばやく焼いてうまみが外に出るのをおさえます。

■庫内温度約300℃までの到達時間（目安）

※予熱設定温度約300℃、室温約20℃の場合。条件によって時間が変わることがあります。

※写真はMRO-SK201S

大物料理もできる
総庫内容量41L

広い庫内に大火力の熱風を送り、大物料理もおいしく仕上げます。また、2段調理で、ピザも一度に2枚焼き上げます。

過熱水蒸気など、5種の加熱の組み合わせで
手軽に広がるレパートリー 20種類のオートメニュー搭載

5種の加熱の組み合わせで、さまざまな調理ができます。

過熱水蒸気 レンジ オーブン グリル スチーム

焼き豚

フランスパン

毎日のことだから
操作しやすくお手入れ簡単

自然な姿勢で簡単操作

外せて洗えるテーブルプレート

IHクッキングヒーターと連結して
後方から排気

排気はIHクッキングヒーターの後方を通して排出します。

対象機種：当社IHクッキングヒーター HT-E20T・E10T・E9T・E8T・E8・D20T・D10T・D9T・D8T・D8・D7T・D7・C20T・C10T・C9T・C8・B10T・B9T・B8・B7・A20・A9T、HTB-A9・A8シリーズです。

※イメージ図

高さのあるキッチンに対応
調整脚（別売品）

別売品の調整脚を使えばキッチンの高さ870～910mmに対応できます。

別売品調整脚セット（営業扱い）
MRZ-H1希望小売価格 **21,000**円〈税込〉

MRO-SK201S（シルバー） 200V
本体希望 **273,000**円
小売価格（税抜**260,000**円）

MRO-SK201B（ブラック） 200V
本体希望 **262,500**円
小売価格（税抜**250,000**円）

100Vタイプ

単相100V
※写真はMRO-SK1S

MRO-SK1S（シルバー） 本体希望 **220,500**円 小売価格（税抜**210,000**円）
MRO-SK1B（ブラック） 本体希望 **204,750**円 小売価格（税抜**195,000**円）

■仕様表

型式		MRO-SK201S/B	MRO-SK1S/B
電源		単相200V（50/60Hz共用）20A	単相100V（50/60Hz共用）20A
電子レンジ機能	高周波出力	PAM1,000W*3、700W、500W、200W相当、100W相当	PAM1,000W*3、700W、500W、200W相当、100W相当
	消費電力	1,490W（最大）	1,450W（最大）
オーブン機能	消費電力	3,800W	1,300W（上・下・熱風ヒーター）
	温度調節	発酵（40）、100～250、280、300℃*4	発酵（40）、100～210、250℃*5
グリル機能	消費電力	2,600W	1,270W（上ヒーター）
外形寸法（幅×奥行×高さ）		596×541×625*6mm	598×510×625*6mm
加熱室有効寸法（幅×奥行×高さ）		415×380×246mm	325×370×210mm
総庫内容量		41L	30L
質量		約46kg	約40kg
プラグ容量		単相200V用、250V-20A	単相100V用、125V-15A

*3 ワイドPAM1,000Wは短時間高出力機能で最大3分間です。オート調理のあたため等の限定したメニューのみ働きます。 *4 280℃・300℃の温度での運転時間は5分間です。その後は自動的に250℃に切り替わります。 *5 250℃の温度での運転時間は5分間です。その後は自動的に210℃に切り替わります。
*6 高さの変更については、P.30をご覧ください。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

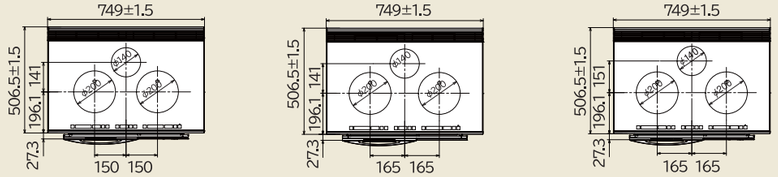
据付用外形寸法図

寸法図はホームページからダウンロードできます。 http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/sells/index.html

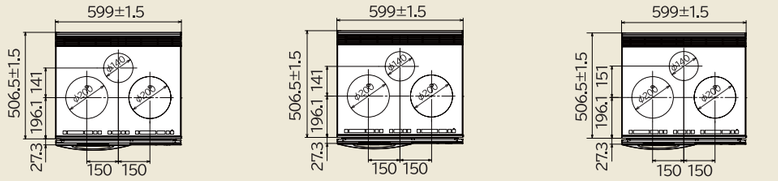
ビルトインタイプ IHクッキングヒーター （単位：mm）

平面図

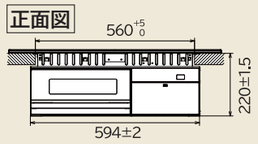
HT-E20TWFS HT-E10TWFS HT-E9TWFS HT-E8TWFS HT-E8WFS
HT-E20TWS HT-E10TWS HT-E9TWS HT-E8TWS HT-E8WS



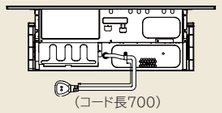
HT-E20TFS HT-E10TFS HT-E9TFS HT-E8TFS HT-E8FS HT-E8
HT-E20TS HT-E10TS HT-E9TS HT-E8TS HT-E8S



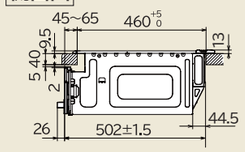
正面図



背面図

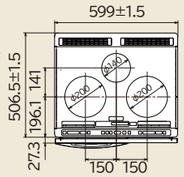


側面図

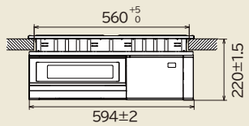


平面図

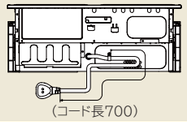
HT-D7TFS HT-D7TF



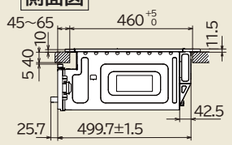
正面図



背面図

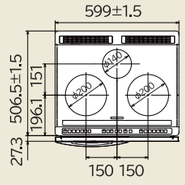


側面図

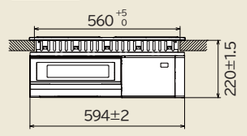


平面図

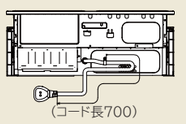
HT-D7S
HT-D7



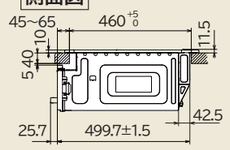
正面図



背面図

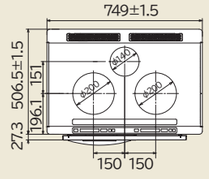


側面図

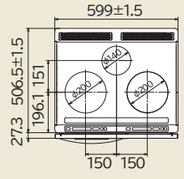


平面図

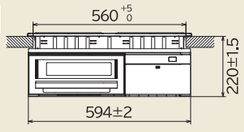
HTB-A9WFS
HTB-A9WS



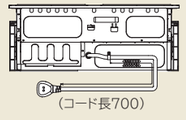
HTB-A9FS
HTB-A9S



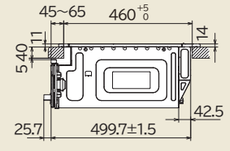
正面図



背面図

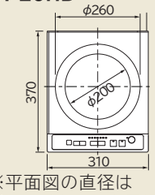


側面図



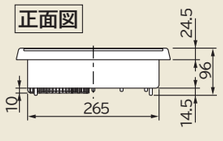
平面図

HT-14HB
HT-20HB

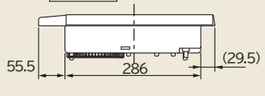


※平面図の直径は
ガラスパターンを示します。

正面図



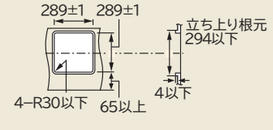
側面図



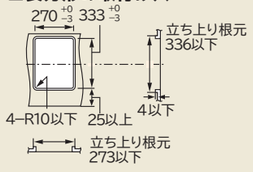
※製品固定金具付き

キッチン加工寸法図

■正方形の取付け穴



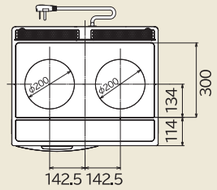
■長方形の取付け穴



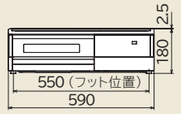
据置タイプ IHクッキングヒーター （単位：mm）

HT-330S
HT-320S

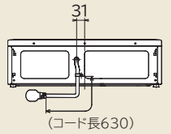
平面図



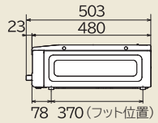
正面図



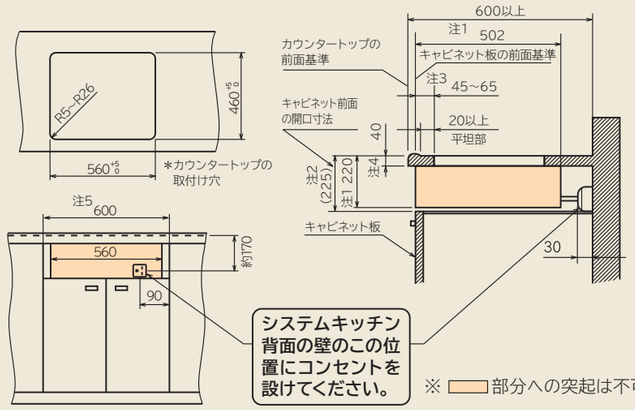
背面図



側面図



システムキッチン加工寸法図 （単位：mm）



※ ■ 部分への突起は不可。

注1　この寸法は製品寸法ですので、この部分への突起物がないようにしてください。 注2　標準仕様でキャビネット前面の開口寸法は225mm対応となっておりますので、開口寸法が240mm以上ですき間が生じた場合は、別売の下ルーバーをご使用ください。 注3　この寸法はカウンタートップの穴位置の基準を示し、この範囲であれば設置できます。 注4　カウンタートップの厚みは、40mmを基準としていますので、厚さが30mmの場合には、別売の上ルーバーをご使用ください。厚さが40mm以上のときは、上ルーバーが接触するので設置できません。 注5 この寸法は、キャビネット前面の開口寸法で奥行20mmまで必要な空間です。

下ルーバー
HT-D4GS（シルバー）
HT-D4G（ブラック）
希望小売価格**2,835**円（税抜2,700円）
外形寸法：幅596×奥行20×高さ88mm
（すき間50mm対応用）

下ルーバー **別売品（営業扱い）**

	下ルーバー		
注2の寸法	270mm	250mm	240mm
型式	HT-D4GS（シルバー） HT-D4G（ブラック） （すき間50mm対応用）	HT-D4GS30（シルバー） HT-D4G30（ブラック） （すき間30mm対応用）	HT-D4GS20（シルバー） HT-D4G20（ブラック） （すき間20mm対応用）
希望小売価格	2,835円〈税込〉		

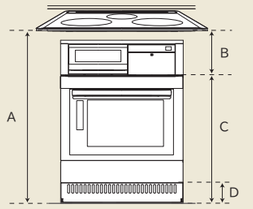
上ルーバー
HT-D4ES（シルバー）
HT-D4E（ブラック）
希望小売価格**1,890**円（税抜1,800円）
外形寸法：幅598×奥行20×高さ10mm

上ルーバー **別売品（営業扱い）**

	上ルーバー
注4の寸法	30mm
型式	HT- D4ES（シルバー） HT- D4E（ブラック） （高さ10mm）
希望小売価格	1,890円〈税込〉

ビルトイン電気オーブンレンジと IH クッキングヒーターの組み合わせ高さ

200Vビルトイン電気オーブンレンジ
MRO-SK201S
MRO-SK201B



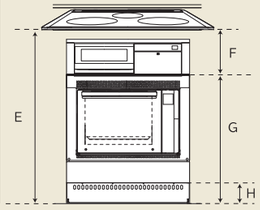
A システムキッチンの高さ
（組み合わせ高さ寸法）
800~910mm注6

B IHクッキングヒータースペース
225mm

C 本体の高さ注7寸法
575~635mm
出荷時625mm

D ケコミ高さ注8寸法
57~117mm
（ケコミ奥行 40~60mm）

100Vビルトイン電気オーブンレンジ
MRO-SK1S
MRO-SK1B



E システムキッチンの高さ
（組み合わせ高さ寸法）
800~900mm注9

F IHクッキングヒータースペース
225mm

G 本体の高さ注7寸法
580~645mm
出荷時625mm

H ケコミ高さ注10寸法
55~120mm

注6 870~910mmの場合は、別売の調整脚セットMRZ-H1（希望小売価格 21,000円〈税込〉）を組み合わせてご使用ください。注7 高さは側面の取付ネジを調節することで変更できます（5mm間隔で調節できます）。注8 ケコミ高さは、収納ふたの取付ネジを調節することで変更できます。本体の高さにより調節してください。 注9 900mmの場合は、別売の下ルーバー（30mm）を組み合わせてご使用ください。注10 ケコミ高さは、Cカバークミ裏面の取付ネジを調節することで変更できます。本体の高さにより調節してください。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

日立は、CO_2を削減し地球温暖化防止を推進する「チャレンジ25キャンペーン」に参加しています。

日立は、製品の省エネルギー化設計を進め、家庭やオフィスのCO_2削減に貢献。
また、工場での生産活動でも、省エネルギー化に取り組んでいます。

eco ずっと使うから、日立のエコ

チャレンジ25 & ハロー！省エネ家電 省エネ家電フォーラム＆チャレンジ25キャンペーン

登録番号：EC99J2009
登 録 日：1996年7月22日
日立アプライアンス株式会社　家電事業部　多賀家電本部は、環境マネジメントに関する国際規格ISO（国際標準化機構）14001の審査を受け、登録されています。

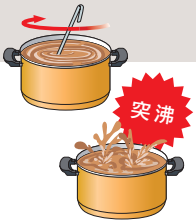
登録証番号：JQA-0445
取得年月日：1994年3月29日
該当製品：洗濯機、衣類乾燥機、クリーナー、電子レンジ、ジャー炊飯器、クッキングヒーター、空気清浄機、生ごみ処理機、換気扇、井戸ポンプ
日立アプライアンス株式会社 家電事業部 多賀家電本部は、品質マネジメントシステムに関する国際規格を認証取得しています。

IHクッキングヒーターを安全にお使いいただくために

揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火の恐れがあります。

●調理中は、本体のそばから決して離れないでください。●付属（または別売品）の専用鍋を使用してください。●「揚げ物」メニューを使用してください。●取扱説明書に記載されている指定の油量を守って調理してください。●鍋はIHヒーターの中央に置いてください。

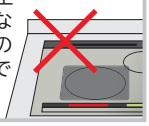
液体を加熱するときには突沸に注意してください。



●水などの液体やカレー、みそ汁、吸い物、牛乳などが突然沸とう（突沸）して飛び散ったりすることなどがありますので食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにしてよくかき混ぜてください。●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないでください。

市販の電磁調理器カバーは使用しないでください。

●市販の電磁調理器カバーを使用すると正しく温度がはかれないため異常な加熱の原因となりますので使わないでください。



安全に関するご注意

●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
取扱説明書はホームページからもご覧頂けます。http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/

●電源は定格電力以上のアースつきのコンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は専門医師とご相談の上お使いください。●薄いものや底が反っているフライパン、鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打切後6年です。

愛情点検

ご使用の際、このような症状はありませんか？

●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。●こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。●ビリビリと電気を感じる。●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、専用のブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

保証書に関するお願い

●ご購入の際は、ご購入年月日、販売店名などの所定事項が記入された「保証書」をお受け取りになり、大切に保存してください。
●「製造番号」は、安全確保上重要なものです。ご購入の際は、商品本体に「製造番号」が表示されているかお確かめください。

●機種によっては品切れの場合があります。●商品のデザイン、定格、仕様、補修用性能部品等は改良等のため、予告なく一部変更することがあります。
●実際の商品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。●印刷物ですので、実際の商品の色調とは多少異なる場合があります。

カタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。
もし販売店でおわかりにならないときは、下記のご相談窓口におたずねください。

■日立家電品のお買物・お取り扱いについてのご相談を承る窓口

お客様相談センター TEL：**0120-3121-11**
FAX：**0120-3121-34**

受付時間9：00～17：30（月～土）、9：00～17：00（日・祝日）
携帯電話、PHSからもご利用できます（年末年始は休ませていただきます）。

・本窓口等で取得致しましたお客様の個人情報は、お客様のご相談およびサポート等への対応を目的として利用し、適切に管理します。
・お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確に回答するため、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
・ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
※弊社の「個人情報保護に関して」は、下記をご参照ください。
http://www.hitachi-ap.co.jp/privacy/index.html
・よくあるご質問を、ホームページでご紹介しております。

信用と行きとどいたサービスの当店へどうぞ。

このカタログの記載内容は2010年12月現在のものです。**YH-5033(Z)**

●この印刷物は再生紙を使用しています。
●この印刷物は環境に配慮して植物油インキを使用しています。
VEGETABLE OIL INK

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12